

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di Instalasi Gizi RSUD Sukadana Lampung Timur, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan pengolah makanan tentang hygiene sanitasi makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur didapatkan hasil 67% dalam kategori cukup dan 33% dalam katagori kurang.
2. Perilaku pengolah makanan tentang hygiene sanitasi makanan di RSUD Sukadana Lampung Timur didapatkan hasil 100% dalam kategori cukup.
3. Sanitasi tempat pengolah makanan (dapur) di Instalasi Gizi RSUD Sukadana Lampung Timur secara keseluruhan dalam kategori belum memenuhi syarat.
4. Sanitasi peralatan pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Sukadana Lampung Timur secara keseluruhan dalam kategori memenuhi syarat.

B. Saran

Berdasarkan hal penelitian RSUD Sukadana Lampung Timur Tahun 2023 terdapat beberapa saran yaitu:

1. Diharapkan mengadakan penyuluhan dan pembinaan terkait higiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan tenaga pengolahan makanan tentang hygiene sanitasi.
2. Diharapkan pemasangan alat pengawasan ruangan instalasi gizi untuk memonitor dan memberikan sanksi tegas tenaga pengolah makanan agar dapat di evaluasi setiap harinya tentang personal higiene, penggunaan kelengkapan APD seperti sarung tangan dan masker agar memperkecil kontaminasi pada makanan yang akan dihasilkan.
3. Diharapkan tenaga pengolah makanan lebih memperhatikan pengguna alat agar sesuai kegunaannya agar tidak terjadinya kontaminasi silang perlatan satu dengan yang lainnya dan diletakkan yang rapih dan fungsinya.